HEISSLUFTDÄMPFER
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

DEUTSCHE

COMBI DIRECT

305 / 105 / 110 / 115

Mod. Electronic

DE

INHALTSVERZEICHNIS

1.0	Vorwort
2.1	Programmierung und Betrieb
2.2	Beschreibung der Electronic-Bedienblende
2.3	Anleitungen zur elektronischen Steuerung
2.4	Inbetriebnahme
2.5	Zusätzliche Steuer- und Regelvorrichtungen
2.6	Ausschalten des Backofens
2.7	Signalisier. und Anzeige von Störungen und Schäden
8.0	Wartung
8.1	Anweisungen bei Störungen bzw Längerem Gerätestillstand
9.0	Nützliche Garhinweise
9.1	Methoden und Ratschläge beim garen mit Konvektion
9.2	Abhilfe bei Abnormalen Garen

1.0 VORWORT

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen funktionen könnten in ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.

Dieses Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck benutzt werden, für den es konzepiert und hergestellt wurde. Das heisst für das Garen und Kochen von Speisen und die Regeneration von vorgegarten und/oder tiefgekühlten Speisen.

2.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB
Modelle ELECTRONIC (Abb. 2)

Heißluftbetrieb
(Temperaturbereich 20-270°C)
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Drehknopf des Encoders (B) die Gartemperatur auf dem Display (L) einstellen.

Dampfzyklus
(Temperaturbereich 20-100°C)
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen, auf dem Display (L) die Gartemperatur, auf dem Display (N) die Garzeit oder alternativ auf dem Display (O) die Kernfühlertemperatur auswählen. Der Feuchtegrad wird auf dem Display (M) automatisch auf den Höchstwert eingestellt.
Achtung:

Die max. Gartemperatur beträgt 100°C.

Mischbetrieb Heißluft mit Dampf
(Temperaturbereich 20-270°C)
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen, auf dem Display (L) die Gartemperatur, auf dem Display (N) die Garzeit oder alternativ auf dem Display (O) die Kernfühlertemperatur und auf dem Display (M) den gewünschten Feuchtegrad mit dem Drehschalter des Encoders (B) auswählen.

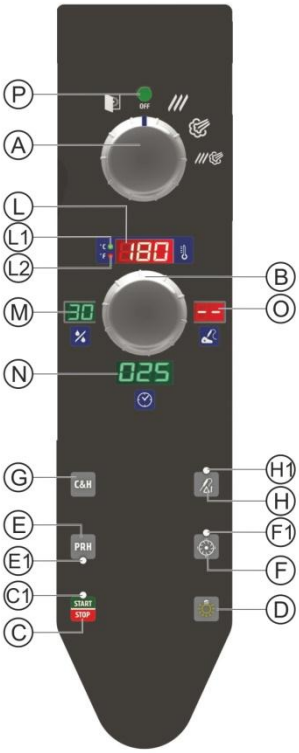
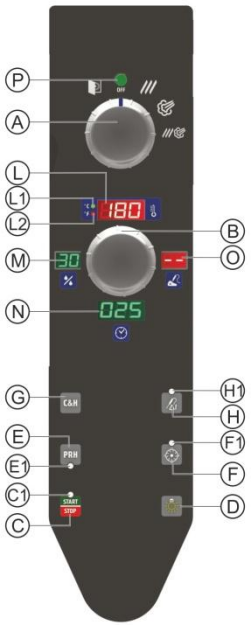


Abb. 2

Abkühlung
Die Ofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen. Bei diesem Zyklus ist der Gebläse betrieb auch bei geöffneter Tür möglich, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.
Das auf dem Display (N) eingeblendete Kürzel **CoL** zeigt den Kühlbetrieb an.

2.2	BESCHREIBUNG DER ELECTRONIC BEDIENBLENDE	Abb. 2

A	Zykluswählschalter
B	Encoder
C	Zyklus - Start-/Stopp-Taste
C1	LED Zyklus - Start-/Stopp-Taste
D	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung
E	Ein-Taste Backofenvorheizung
E1	LED-Betriebsanzeige Backofenvorheizungreduzierte Leistung
F	Taste Gebläsedrezahlauswahl
F1	Betriebsanzeige niedrige Geschwindigkeit
G	Ein-Taste Zyklus Cook & Hold
H	Betriebsanzeige C&H
H1	Ein-Taste Delta T
L	LED-Betriebsanzeige Delta T
L1	Display Temperaturanzeige Backraum
L2	Grüne LED-Anzeige Temperatur in °C
M	Rote LED-Anzeige Temperatur in °F
N	Display Feuchtigkeitsanzeige
O	Display Garzeitanzeige
P	Display Temperatur des Kerntemperaturfühlers



2.3 ANLEITUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN STEUERUNG
Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 2A)

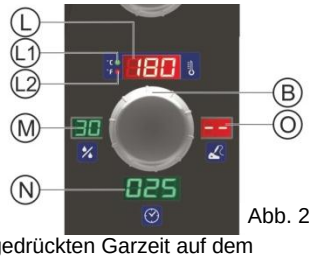


Abb. 2A

Die elektronische Steuerung des Backofens gestattet mithilfe des Encoder-Drehschalters (B) die Ausführung der folgenden Funktionen:

1 Auswahl und Speicherung der Garraumtemperatur auf dem Display (L). Die LED-Anzeigen (L1) und (L2) melden den in °C oder °F ausgedrückten Temperaturwert
2 Auswahl und Speicherung der Kernfühlertemperatur mithilfe des Displays (O), (Temperaturbereich +20°C +99°C)
3 Auswahl und Speicherung der in Minuten und Stunden ausgedrückten Garzeit auf dem Display (N)
4 Auswahl und Speicherung des Feuchtegrads von 1 bis 99 im Garraum auf dem Display (M).

Zur Auswahl der o. a. Werte den Drehknopf (B) drücken, bis der zu ändernde Wert blinkend angezeigt wird.
Zur Erhöhung der Werte den Drehknopf (B) nach rechts drehen, zur Verringerung dagegen denselben nach links drehen.
Durch erneutes Drücken des Knopfes (B) werden die neuen Werte abgespeichert.
Die elektronische Steuerung ermöglicht die Programmierung in zwei verschiedene Weise:

1 mit der Steuerung der Garzeit
- 1A Auswahl und Speicherung der Garraumtemperatur auf dem Display (L);
- 1B Der Zeitwert auswählen auf dem Display (N), (falls auf dem Display (O) den Kerntemperaturfühler anzeigt, muss dieser Wert mit doppelten Bindestrich (- -) ersetzt sein.
- 1C Auswahl und Speicherung des Feuchtegrads % (M);

2 mit der Steuerung der Kerntemperatur
- 2A Auswahl und Speicherung der Garraumtemperatur auf dem Display (L);
- 2B Der Wert des Kerntemperurfühlers auf dem Display (O) auswählen;
- 2C Auswahl und Speicherung des Feuchtegrads % (M);

Beim Betrieb mit Kerntemperaturfühler wird der Zyklus automatisch bei Erreichen der auf dem Display (O) eingestellten Temperatur beendet; das Display (N) zeigt die Zyklusdauer.
Falls die Beendung des Zyklus Auswahl gewählt ist, zeigt das Display (N) die verbleibende Rest Zeit.

2.4 INBETRIEBSNAHME

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 2)

Zuerst die Wasserabsperrventile (und die Gasventile bei den Gasöfen) öffnen und dann den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten.
Nach Programmierung des gewünschten Garvorgangs entsprechend der Beschreibung im Abschnitt 5.0 wird auf dem Display (L) die Meldung **GO** angezeigt.
Es genügt, die Taste (C) zu drücken, um den Ofen einzuschalten; das Aufleuchten der grünen LED-Anzeige (C1) meldet, dass der Backofen den programmierten Zyklus ausführt.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal das Ende des Garprogramms an und werden alle Funktionen abgeschaltet.

Vor dem Einführen des Garguts ist es immer angebracht, den Backofen vorzuwärmen; dazu genügt es, für 5" die Taste (E) zu drücken; der Backofen schaltet sich in dieser Betriebsart ein und heizt den Garraum bis zum Erreichen eines Temperaturwerts auf, der 20% höher als die programmierte Gartemperatur ist.

Nach Auswahl der Backofen vorwärmung wird auf dem Display (N) die Anzeige PrH eingeblendet; nach Erreichen des zuvor für den Zyklus programmierten Temperaturwertes beginnt die Anzeige zu blinken; an diesem Punkt können die zu garenden Speisen eingeführt und der Garzyklus durch Drücken der Taste (C) gestartet werden.

2.5 ZUSÄTZLICHE STEUER- UND REGELVORRICHTUNGEN

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 2 - 2B)

2.5A Kerntemperaturfühler mit Delta T (Δt) (Abb. 2B)

Alle Modelle sind mit elektronischer Steuerung und Kerntemperaturfühler zur genauen Temperaturüberwachung im Inneren des Garguts ausgerüstet. Die Vorrichtung ist besonders beim Zubereiten von großen Gargutstücken nützlich.
Das System Delta T ermöglicht die Temperaturregelung im Garraum in Funktion der vom Kernfühler gemessenen Temperatur; die Funktion wird, wie folgt, eingeschaltet:

1- Den Backofen mit einem Garzyklus mit Verwendung des Kerntemperaturfühlers einschalten.
2- Die Taste (H) für 5" niederdrücken, um die Betriebsart Delta T einzuschalten; das Aufleuchten der LED (H1) zeigt die getroffene Wahl an.
3- Erneut die Taste (H) drücken; auf dem Display (L) wird der zuletzt ausgewählte Wert Delta T angezeigt; zum Abändern des Wertes den Drehschalter des Encoders (B) im Einstellbereich Delta T (30 – 150) drehen; zum Abschluss Taste (B) drücken, um den neuen Wert zu speichern.

Nach Einstellung von Delta T wird die Garraumtemperatur automatisch von der elektronischen Steuerung geregelt, die das Ergebnis der Summe des gewählten Wertes Δt und der vom Kernfühler gemessenen Temperatur ist.

2.5B Zwei Gebläsedrehzahlstufen (Abb. 2B)

Auf Anfragen können die Geräte mit zwei Gebläsedrehzahlstufen geliefert werden.
Die elektronische Steuerung des Backofens lässt den Ofen immer mit der höchsten Gebläsedrehzahlstufe anlaufen, die von der grünen LED-Anzeige (F2) angezeigt wird. Mit der Taste (F) kann die niedrige Drehzahl angewählt werden.

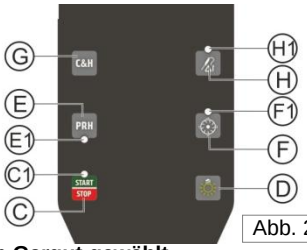


Abb. 2B

Die Gebläsedrehzahl muss immer in Abhängigkeit von dem Gargut gewählt werden; dabei ist zu berücksichtigen, dass die elektronische Backofensteuerung bei niedriger Drehzahl die maximale Gartemperatur auf 230°C begrenzt.
ACHTUNG: Bei Einschalten des Abkühlzyklus des Garraums wird die Ventilator drehzahl vom Mikroprozessor automatisch auf Höchstdrehzahl umgeschaltet.
Bei Backöfen mit einer einzigen Motordrehzahlstufe werden auf den Displays (L) und (N) die Anzeigen **2SP** und **Out** eingeblendet.

2.5C Innenbeleuchtung des Garraums (Abb. 2B)

Alle Modelle sind mit Innenbeleuchtung des Garraums ausgestattet.
Die Beleuchtung wird mit Taste (D) eingeschaltet.

2.5D Vorwärmen des Garraums (Abb. 5B)

Nach der Programmierung des Gar zykus und vor der Eingabe der Speise, soll der Garraum immer vorgeheizt werden.
Durch Niederdrücken der Taste E für 5" wird die Vorwärmfunktion des Backraums eingeschaltet. Auf dem Display (N) wird die Meldung **PrH** blinken, bis eine Temperatur von 30° C höher als die eingestellte Temperatur, erreicht wird.

2.5F Cook & hold (Abb. 2B)

Alle Modelle Electronic sind mit der Funktion Cook & Hold ausgerüstet, mit der es möglich ist, nach Beendigung des Garvorgangs die Speisen bei einer nicht abänderbaren Temperatur von 50°C auf unbegrenzte Zeit „WARMZUHALTEN".

Die Funktion ist nur bei dem Zyklus mit KOMBI-DÄMPFEN oder HEISSLUFT verfügbar und wird auf folgende Weise zugeschaltet: Nach dem Einschalten des Garzyklus die Taste (G) für 5 Sekunden niederdrücken, bis auf dem Display der Zeitschaltuhr (N) die Meldung **HLd** erscheint, die mit der Anzeige der Zeitschaltuhr zum Verringern (zeitgesteuertes Garen) oder der zum Erhöhen (temperaturgesteuertes Garen mit Kerntemperaturfühler) abwechselt.
Bei Benutzung des Kerntemperaturfühlers wird auch bei Verwendung der Funktion Δt die Phase Cook & Hold bei Erreichen der vorgegebenen Temperatur zugeschaltet; auf dem Display (N) erscheint während der gesamten Phase C & H die Anzeige **HLd**.
Um die Funktion Cook & Hold abzubrechen, die Taste (G) für ca. 5 Sekunden drücken, bis auf dem Display (N) die Anzeige **HLd** eingeblendet wird.

2.5G Entlüftungsventil des Garraums. (Abb. 2.5A)
Alle Modelle können mit dieser Vorrichtung ausgerüstet werden, die die Aufgabe hat, den Feuchtegrad im Back röhr zu regeln.
Der Knopf (A) drehen, um das Entlüftungsventil zu öffnen oder zu schließen.

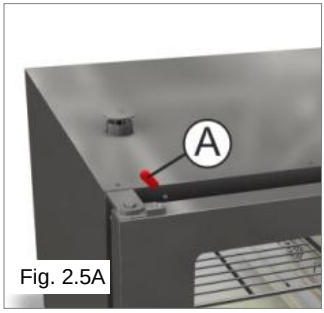


Fig. 2.5A

2.6 AUSSCHALTEN DES BACKOFENS
Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 2)
Zum Ausschalten des Backofens den Zykluswählschalters auf Stellung OFF drehen.

2.7 SIGNALISIERUNG UND ANZEIGE VON STÖRUNGEN UND SCHÄDEN

ELEKTRONIC Modelle

Die Elektronikkontrolle dieses Backofens zeigt eventuelle Betriebsstörungen automatisch auf den Displays an. Die Defekte, die vom Mikroprozessor gesteuert werden, können folgende sein:

Anzeige	Diagnose	Abhilfe
F1A	Anzeige Einschreiten Überhitzungsschutzschalter Motoren	Den Backofen abschalten und wenn der Schaden nach 60' weiterhin andauert, den Kundendienst rufen
F2A	Anzeige Einschreiten Sicherheitsthermostat des Garraums	Sicherstellen, dass sich der Ventilator einwandfrei und reibungslos dreht und dass er sauber ist.
tS1	Anzeige Temperaturfühler Garraum defekt	Den Fühler wechseln
tS2	Anzeige Kerntemperaturfühler defekt	Den Fühler wechseln
oPn	Anzeige offene Tür	Tür schließen (bei Fortbestehen der Anzeige den Mikroschalter der Tür einstellen)
Hot	Anzeige hohe Temperatur im Schaltkasten	Funktionstüchtigkeit der Gebläse überprüfen
SPL Out	Kerntemperaturfühler Zubehör nicht installiert.	
2SP Out	Doppelgeschwindigkeit der Motoren nicht installiert	
ECO Out	Verminderte Leistung nicht installiert.	
Pot rid	Wahlfreie Funktion: automatische verminderte Leistung bei Mischbetrieb	Zu machen bei der Installation des Ofens
Fun dIS	Die ausgewählte Funktion ist nicht aktivier bar	Die ausgewählte Funktion ist ein nicht auf dem Ofen eingebautes Zubehör
2.0...	Kode des Betriebssystems	

8.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen - alle beide befinden sich bauseits des Geräts. Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.
Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils drei Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und lange Garzeiten bewirken.
Die Edelstahlteile sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen, danach mit Wasser nachzuspülen und sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.
DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.
FÜR DIE REINIGUNG DES EDELSTAHLS KEINE (AUCH KEINE VERDÜNNTEN) REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN, DIE CHLOR (BLEICHMITTEL, SALZSÄURE) ENTHALTEN.
Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden. Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet. Zur Reinigung des Garraums sind fettlösende Sprays zu verwenden, damit auch schwer zugängliche Stellen, besonders hinter der Stahlplatte mit der Absaugöffnung, erreicht werden.
Es ist in folgender Weise vorzugehen:

1- den Garraum auf 50°C erhitzen;
2- das fettlösende Mittel unter Beachtung der vom Hersteller angegebenen Menge auftragen;
3- die Backofentür schließen;
4- das Dampfprogramm auf max. einschalten;
5- den Backofen 20 - 30 Minuten lang in Betrieb setzen. Nach Ablauf dieser Zeit die Backofentür vorsichtig öffnen, Augen und Haut vor Schwaden aus dem Garraum schützen, und sämtliche Teile reinigen. Die abnehmbaren Teile können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.
Bei längerem Gerätestillstand in folgender Weise vorgehen:
1- den Schutzschalter ausschalten;
2- den Wasserabsperrhahn schließen (alle beide bauseits des Geräts installiert);
3- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselinöl auftragen.

8.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

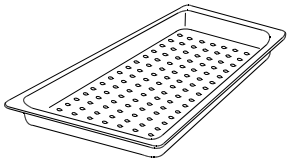
Bei defektem Betrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.
Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden. Das Gerät muss mindestens alle 6 Monate überprüft werden; aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags ratsam.
Achtung: Die Herstellerfirma haftet für die in diesem Handbuch enthaltenden Fehler bzw. Druckfehler nicht. Außerdem behält sich der Hersteller das Recht, Änderungen, die die grundlegende Betriebsweise des Geräts nicht verändern und für notwendig gehalten werden, am Gerät vorzunehmen.

NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

9.0A Garen mit Konvektion:
Das Konvektionssystem, das mit Heißluft funktioniert und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich zum Garen von Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Süßspeisen. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert. Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.

In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters herauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht hineingestellt werden.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 20% niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden. Das Zwangsbelüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.



9.0B Garen mit Dampf:
Mit diesem System kann zwischen 50 und 100°C folgendes durchgeführt werden: Kochen, Auftauen, Sterilisieren und Regenerierung aller Speisen. Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen in Wasser. Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochten GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.
Bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im unteren Bereich des Garraums angeordnet werden sollen.

9.0C Garen mit Konvektion-Dampf:
Dieses, gewöhnlich Kombi-Betrieb genannte System, das die Vorteile des Konvektions-Garvorgangs mit Heißluft (Schnelligkeit, Strom- und Raumeinsparung) mit denen des Dampfgarens (Nährwerte und organoleptische Eigenschaften bleiben erhalten) vereinigt, eignet sich insbesondere für Speisen, die schnell und bei hohen Temperaturen, mit viel Wasserdampf gegart werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Speisen saftig und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Der Backofen eignet sich ideal vor allem zum Garen von Schmorbraten, Gulasch und großen Fleischstücken, wobei geraten wird, die Kerntemperatur mit dem dafür vorgesehenen Speisenthermometer zu kontrollieren.

9.0D Garen im Vakuum:
Dieses System ermöglicht die Zubereitung mit Dampf von vakuumdicht verpackten Speisen bei maximal 90°C.
Für diese Funktion ist die Anwendung der Roste empfehlenswert, da die verpackten Speisen keinerlei Säfte verlieren.

9.1 METHODEN UND RATSCHLÄGE BEIM GAREN MIT KONVEKTION

9.1A Vorspeisen: Für das Garen von Lasagne und überbackenen Nudeln wird geraten, Gastro-Norm-Behälter mit 45 oder 60mm Tiefe zu verwenden. Die Gartemperaturen können zwischen 160 und 180°C schwanken, während für das Gratinieren Temperaturen von über 200°C erforderlich sind.

9.1B Braten: Für das Braten von Fleisch, Huhn und Fisch sind stets Gastro-Norm-Behälter zu verwenden, deren Tiefe von der Größe des Fleischstücks abhängt. Dabei ist darauf zu achten, dass das Gargut nicht höher sein sollte, als der obere Rand des Behälters. Die Besonderheit des Systems ermöglicht eine drastische Reduzierung von Fett und Flüssigkeit: es ist ausreichend, die Speisen vor dem Hineinschieben in den Garraum einzufetten und zu würzen. Die Gartemperaturen können zwischen 150 und 180°C schwanken und müssen je nach Größe des Fleischstücks gewählt werden. Je größer das Stück ist, um so niedriger muss die Temperatur eingestellt werden.

9.1C Grillen: Die Speisen auf die zur Ausstattung des Backofens gehörenden Roste legen, nachdem diese zuvor mit einer Mischung aus Öl und Würze eingestrichen wurden. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen ist es ratsam, das Produkt auf den Rosten so zu verteilen, dass zwischen den einzelnen Stücken genügend Abstand für eine optimale Luftzirkulation bleibt.

9.2 ABHILFE BEI ABNORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.

Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern. Die Gartemperatur könnte zu hoch sein.

Eine niedrigere Temperatur einstellen. Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen. Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden. Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.